

Vini *plus* di Lombardia



DEGUSTAZIONE

I vini bergamaschi si presentano “en primeur”



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 marzo 2023

Tre batterie da quattro vini ciascuna per immergerci nel passato, remoto e prossimo, dei vini della bergamasca, nonché nel suo prossimo futuro. Guidati dal wine critic internazionale **Filippo Bartolotta**, durante “Vino en primeur Bergamo” un’approfondita masterclass ci ha permesso di percorrere un viaggio lungo tre decenni per scoprire la potenzialità di vini a taglio bordolese presenti sulle colline bergamasche.



La masterclass

Se alla fine degli anni Novanta era il merlot a prevalere sul cabernet sauvignon, negli anni Duemila la tendenza si è invertita per poi ritornare all'origine anche a causa della presenza di alcune malattie, flavescenza dorata in primis, che stanno decimando il cabernet sauvignon, particolarmente soggetto a questo vero e proprio flagello.

La prima batteria è dedicata all'ultimo decennio del Novecento e al primo del Duemila. I vini, tutti in ottima forma e dal colore ancora vivo e luminoso, ci riportano indietro nel tempo e fanno delle note scure la caratteristica comune. Si comincia con il **Valcalepio DOC Rosso Riserva Colle Calvario 1990 di Castello di Grumello**, complesso al naso e dal sorso reattivo; un vino in forma smagliante dall'ottimo finale di bocca.

Note di tabacco, cuoio ed erbe aromatiche per il **Valcalepio DOC Rosso San Pietro delle Passere 1995 di Pecis** che, prodotto da vigneti della parte iniziale della Val Cavallina, chiude con un'ottima persistenza giocata sui toni della liquirizia.

Scavalliamo il millennio con il **Valcalepio DOC Rosso Riserva 2004 di La Cornasella** dallo stile decisamente bordolese, si presenta con accenni di gioventù ad iniziare dal colore per finire ai ritorni di bocca che rimandano alla frutta ancora croccante; tannino elegante.

Le note metolate e di cioccolato si fondono al bergamotto e alla frutta rossa in confettura nell'**IGP Bergamasca Rosso Il Drago di Santa Brigida 2010 di Tenuta Casa Virginia** che al palato esprime una gradevole nota salina e tannini eleganti.

Il passato prossimo della seconda batteria copre lo scorso decennio. Si riconferma la luminosità dei vini nel calice che smette i toni scuri per riprendere il rosso rubino pieno screziato da riflessi granato.

I toni olfattivi del **Valcalepio Rosso DOC Rosso Riserva Rossa Passione 2013 di La Collina** giocano in eleganza tra le freschezze; il sorso è sapido e dotato di ottima acidità. Tannino finissimo, grinta e struttura per questo vino cabernet sauvignon e petit verdot in pari misura.

L'assemblaggio del **IGP Rosso Luna Rossa 2014 di Caminella** prevede invece un 5% di pinot nero; il naso, scuro e concentrato, ritorna sentori di the e di arancia. Eleganza nella struttura con un tannino ancora ben presente conseguenza di un'annata difficilissima.

Un vino equilibrato e dalla grande aromaticità anche gustativa, con tannini settili e acidità reattiva, è il **Valcalepio DOC Rosso Forte Terra 2017 di Le Corne**. Nessuna surmaturazione o appassimento delle uve per un prodotto dall'estrema versatilità negli abbinamenti.

Vendemmia tardiva e 18 mesi in barrique di cui l'80% nuove per il **IGP Bergamasca Rosso Patrizio Magri 2017 di Eligio Magri** che esprime note olfattive di prugna e di erbe officinali. Morbido al sorso, mantiene buona freschezza.



Il servizio dei sommelier di AIS Lombardia

L'ultima batteria è dedicata invece alle anteprime, protagonisti del banco di assaggio e della manifestazione.

Merlot e cabernet sauvignon in pari percentuale per il **Valcalepio DOC Rosso VR18 2018 di Castello di Grumello** e sosta di 18 mesi in botte grande. Un vino dalla grande eleganza giocata su note mentolate, di erbe officinali, di the nero affumicato. Eleganza anche in bocca; tannino morbido, finale goloso.

Giovane, fresco e fragrante l'**IGT Bergamasca Rosso Mastrovigo 2019 di Iris** così come lo sono i proprietari, giovani e appassionati. Un vino diritto, dal tannino fittissimo che, composto per il 90% da merlot, resta in macerazione sulle bucce per oltre 30 giorni.

Le uve, cabernet sauvignon e merlot, per l'**IGT Bergamasca Rosso Uroboro 2020 di Valba** restano in appassimento per 20 giorni. Un vino dal grande volume gustativo con un bel finale di frutta nera e liquirizia che completano e arricchiscono il naso dove prevalgono sentori di frutta rossa croccante.

Ancora giovanissimo il **Valcalepio DOC Rosso Rosso del Lupo 2021 di Tosca** che al naso dimostra il suo essere coltivato a quote più alte, nella zona di Pontida. Fragola di bosco, rosa canina, ibiscus al sorso divengono freschezza; tannino sottile su un vino che, complessivamente, risulta ancora un po' scontroso.

<https://www.aislombardia.it/vinipius/degustando/i-vini-bergamaschi-si-presentano-en-primeur.htm>